



CANALE CATERING: Linea MANTECATI
SCHEMA TECNICA relativa a PLASTICA 5000

Data aggiornamento
31.01.2016

M 720.01 Rev2

Denominazione contenitore/*Name of units:*
Descrizione del gusto/*taste of ice cream:*
Codice del prodotto/*Code of product:*

Vaschetta plastica 5000 / Unit of plastic 4750
CIOCCOLATO / **CHOCOLATE**
P50.018 Cod. EAN su imballo/*EAN Code of box:* // 8005021001335

Tipo di contenitore (u.v.) / *Type of unit*

Gelato al cioccolato / *Chocolate ice cream*
Contenitore in plastica con relativo coperchio trasparente. Ogni unità riporta le principali informazioni sul prodotto tramite un adesivo / *Plastic unit with stopper. Every unit presents information about ice cream with a sticker.*

Peso netto della coppa/*Net weight of cup:*
Peso del tappo in plastica/*Weight of stopper:*
Peso netto del gelato x u.v./*Net weight of ice cream:*
Peso lordo dell'vu./*Gross weight of glasses:*

g 85,00 peso variabile
g 25,50
g 3.150,00
g 3.260,50 **Peso lordo della confezione/*Gross weight of the confection:***
g 3.380,50 incluso il cartone/*box enclosed*

Tipo di imballo/*Type of box:*

cartone ondulato/*wavy box*

Peso del cartone/*Weight of box*

g 120,00

Altezza del cartone (H) /*height of box*

cm. 12,60

Lunghezza del cartone (L) /*length of box*

cm. 17,20

Larghezza del cartone (P/W) /*width of box*

cm. 36,00

Unità di vendita per cartone/*Glasses for boxes:*

1 unità / 1 unit

COMPOSIZIONE DEL PALLET/*Composition of pallet:*

Cartoni per strato/*boxes for layer:*

14

Strati per pallet/*layers for pallet:*

12 strati/*layers*

Cartoni per pallet/*boxes for pallet:*

168

Unità di vendita per pallet/*units for pallet:*

168

Pallet tipo/*type of pallet:*

EURO PALLET 80 X 120

Altezza del pallet vuoto/*Height of pallet (only pallet):*

cm. 14,50

INGREDIENTI: latte scremato reidratato, latte fresco intero, zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, cacao (5%), panna, olio di cocco raffinato, cioccolato fondente (2%)=(pasta e burro di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), decorazione di scaglietta di cioccolato fondente (0,1%)=(zucchero, pasta e burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), emulsionante (mono- e digliceridi degli acidi grassi, esteri di glicol-polipropilene degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di guar, farina di semi di carrube).

INGREDIENTS: rehydrated skimmed milk, fresh whole milk, sugar, glucose syrup, dextrose, cocoa (5%), cream, refined coconut oil, dark chocolate (2%)=(cocoa butter and paste, sugar, emulsifier (lecithin of soy), natural vanilla flavor), decoration of dark chocolate chips (0,1%)=(sugar, cocoa butter and paste, emulsifier (soy lecithin), natural vanilla flavour), emulsifiers (mono- and diglycerides of fatty acids, esters of polypropylene glycol-fatty acid), stabilizers (guar seed flour, carob seed flour).

Valori nutrizionali / *Nutritional values (100 gr di prodotto / 100 gr of product)*

Grassi / Fat	Di cui saturi / Saturated	Proteine / Protein	Carboidrati / Carbohydrates	Di cui zuccheri / Sugars	Fibre	Sale / Salt	Kcal	Kjoule
6,41	5,33	3,64	27,16	27,16	0,6	0,25	181	756

Food Intolerance Declaration (According to the directive 2005/26/CE and 2007/68/CE)

Food Allergens	Contained		Specific name
	Yes	No	
1. Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) products thereof.		X	
2. Crustaceans and products thereof.		X	
3. Eggs and products thereof.		X	
4. Fish and products thereof.		X	
5. Peanuts and products thereof.		X	
6. Soybeans and products thereof.	X		Lecitina di soia / Soy lecithin
7. Milk and products thereof (including lactose).	X		Latte scremato in polvere, latte fresco intero, panna. / Skimmed milk powder, Fresh whole milk, Cream
8. Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, macadamia nuts, Queensland nuts and products thereof.		X	
9. Celery and products thereof.		X	
10. Mustard and products thereof.		X	
11. Sesame seeds and products thereof.		X	
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .		X	
13. Lupin and products thereof.		X	
14. Molluscs and products thereof.		X	

Gelato prodotto in uno stabilimento che utilizza i seguenti allergeni: glutine, latte e derivati del latte, uova, soia e derivati, nocciole e altri frutti a guscio, arachidi.
Gelato produced in an establishment that uses the following allergens: gluten, milk and the milk derivatives, eggs, soya and soya derivatives, hazelnuts and other shelled fruits including coconut and peanuts.

MODALITÀ CONSERVAZIONE: conservare a temperatura compresa tra -18°C e -24°C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

STORAGE: Store at temperature between -18°C -24°C. Do not refreeze the product once defrosted.

CONSIGLI PER IL CONSUMO: per una migliore degustazione del prodotto servire a temperatura compresa fra -15 e -18°C.

TIPS FOR THE CONSUMER For a better tasting product to serve at a temperature between -15 and -18°C.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE: 18 mesi dalla data di produzione. MINIMUM SHELF LIFE: 18 months from date of manufacture.

Data emissione documento: 30/05/2017